

DIN EN ISO 3657:2013-12 (D)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Verseifungszahl (ISO 3657:2013); Deutsche Fassung EN ISO 3657:2013

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Kurzbeschreibung	4
5 Reagenzien	4
6 Geräte	5
7 Probenahme	5
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe	5
9 Durchführung	5
9.1 Prüfmenge	5
9.2 Bestimmung	6
9.3 Blindversuch	6
10 Auswertung	6
11 Präzision	7
11.1 Ringversuchsergebnisse	7
11.2 Wiederholpräzision	7
11.3 Vergleichpräzision	7
12 Prüfbericht	7
Anhang A (informativ) Ringversuchsergebnisse	8
Anhang B (informativ) Berechnung der Verseifungszahl aus Fettsäurezusammensetzungsdaten	9
B.1 Allgemeines	9
B.2 Symbole und Abkürzungen	9
B.3 Berechnung der relativen Molekülmassen von Fettsäuren oder Fettsäureestern	10
B.4 Berechnung der relativen Molekülmassen von Triacylglycerolen	10
B.5 Berechnung der mittleren relativen Molekülmassen von Triacylglycerolen	10
B.6 Berechnung der Verseifungszahl	10
B.7 Beispiel	11
B.7.1 Fettsäuremethylester-Zusammensetzung einer Probe	11
B.7.2 Berechnung der relativen Molekülmasse von Methylester ($k = 1$)	11
B.7.3 Berechnung der relativen Molekülmasse von Triacylglycerolen bei $k = 1$	11
B.7.4 Berechnung der mittleren relativen Molekülmasse	11
B.7.5 Berechnung der Verseifungszahl	12
B.8 Korrekturen bei freien Fettsäuren, unvollständig veresterten Glycerolen und unverseiftem Material	12
Literaturhinweise	13